



CHILI CON CARNE

100 portioner

5 kg Purply formbar färs
500 g tomatpuré
1,5 kg hackad gul lök
2 msk pressad vitlök
2,5 kg krossade tomater
2,25 kg vita bönor i tomatksås
2 kg röda kidneybönor
2 kg paprika
Salt
Svartpeppar
Cayennepeppar
Grönsaksbuljong

Fräs färs, lök, vitlök, tomatpuré med lite matolja eller margarin.

Tillsätt krossad tomat, vita bönor, röda kidneybönor och paprika.
Smaka av med kryddor och buljong.

Sänk värmen på grytan till att sjuda.

Tillsätt vatten till rätt volym och red av med maizena om det skulle behövas.

Tips:

- Servera ris, matgryn, bröd, majs, hackad tomat och creme fraiche.
- För bitigare konsistens av färsen kan den stekas på stekbleck på 180 grader i 10-15 minuter för att sedan smulas ner i slutet av tillagningen.